

So delicious

Dessert menu

All our desserts are created and made by hand,
in house, by our pastry cook Geneviève.

Crème brûlée | 9.

Choco-choco | 10.

Crispy nougat cream, topped with a Guayaquil^{md} cream,
dark chocolate icing

Praline and orange entremet | 10.

Choco-praline cream, praline cream,
orange cream, hazelnut biscuit

Lemon delight | 10.

Lemon biscuit and almond streusel,
topped with a vanilla and lemon mousse, coated with white chocolate ,
garnished with strawberry smoothie

Cheese cake with strawberry | 10.

Bourbon vanilla cheese mousse, strawberry jam,
pistachio crust, almond biscuit

Seasonal fresh fruit platter | 8.

Chocolats Samson platter | 5.

Tanzanie 80%

This Tanzania Origin dark couverture chocolate is the perfect balance
of acidity and intense cocoa bitterness, lifted by floral notes.

Haïti 64%

Haïti Origin dark couverture chocolate has a persistent taste in mouth
thanks to its yellow fruit, citrus fruits and notes of mango carried by a fine bitterness.

Guayaquil 64%

This bitter dark couverture chocolate with roasted notes has a powerful cocoa flavour
delicately lifted with a hint of coffee and chestnut.

Local cheese platter | 17.

Extra 7. to table d'hôte and package, substitute for the dessert

Specialty coffee

- Coffee | 2.60
- Latté | 3.50
- Latté in a bowl | 4.50
- Cappuccino | 3.75
- Espresso | 3.00
- Double espresso | 3.50
- Americano | 3.00

Alcoholic coffee

- Brazilian | 8.95**
Brandy – Tia Maria – Triple sec
- Calypso | 8.50**
Kahlua – Dark rum
- Spanish | 8.95**
Brandy – Tia Maria
- Godefroy | 8.50**
Pinnacle apple cream
- Grand café | 8.50**
Grand Marnier
- Irish | 9.50**
Irish Whisky – Irish Mist
- Jamaican | 8.50**
Dark rum – Malibu
- Mexican | 8.95**
Tequila – Tia Maria
- Romano | 8.95**
Brandy – Tia Maria – Amaretto
- Wellington | 8.95**
Dark rum – Tia Maria

Hot beverage

- Black or herbal tea | 2.60

Specialty tea | 4.00 (3 minutes infusion)

Tea green
Sencha Nagashima (Japan)
Roasted and cereal notes develop into a fresh floral finish. Water at 85°C.

Scented tea green
Dragon Pearls (China)
Hand rolled into the form of pearls, they open to reveal the Dragon. Water at 85°C.

Wulong tea
Jin Shuan (Taiwan)
Taste of flowers (lily, dandelion) and pine nuts. Water at 95°C.

Black tea
Nilgiri Coonoor (India)
Light and aromatic. The soft finish is long with nicely balanced fruity tannins. Water at 95°C.

Chai tea
Organic Camellia Chai (India)
Tasty and balanced blend of black tea, cardamom, nutmeg, cinnamon and ginger, with warm milk. Water at 95°C.

Rooibos tea
Zeste Éclair (South Africa)
Caffeine-free. Embellished with pieces of grapefruit and lemongrass. Water at 95°C.

Grand Marnier

Cordon rouge | 7.

Mariage unique du parfum d'orange exotique et de cognacs des meilleures aires de productions.

Louis-Alexandre | 11.

Assemblage de cognacs jusqu'à 15 ans d'âge, contient jusqu'à 50% moins de sucre que les autres cuvées.

Du Centenaire | 15.

Assemblage de vieux cognacs jusqu'à 25 ans d'âge, principalement Fine Champagne, maturation d'un minimum de deux ans en foudres de chêne.

Du Cent Cinquantenaire | 25.

Assemblage de vieux cognacs jusqu'à 50 ans d'âge, principalement Grande Champagne, maturation d'un minimum de trois ans en foudres de chêne.

Trio dégustation (3 x 15 ml) | 15.

Cordon Rouge
Cuvée Louis-Alexandre
Cuvée du Centenaire

Porto

Porto Blanc | 7. (verre) | 50. (bouteille)
Offley, Cachucha

VINTAGE

Une seule vendange, issue d'une année de qualité incontestée. Mis en bouteilles opaques entre la 2^e et la 3^e année d'âge.

Quinta
do Castelinho, 2000 | 60. (375 ml)

Offley
Boa Vista, 1997 | 82. (375 ml)

Sandeman
Vau, 2000 | 245. (magnum)

Croft, 1977 | 375. (bouteille)

Porto (suite)

LBV (Late Bottled Vintage)
Une seule vendange, produit dans une année de bonne qualité. Plus léger qu'un Vintage, mis en bouteilles après maturation, entre la 4^e et la 6^e année.

Taylor Fladgate,
2012 | 7. (verre) | 50. (bouteille)

TAWNY (avec indication d'âge)
Assemblages de très bonne qualité, dont les caractéristiques correspondent à des portos de références de 10 ans ou plus ...

Offley – Baron de Forrester

10 ans | 8. (verre) | 65. (bouteille)
20 ans | 10. (verre) | 116. (bouteille)
30 ans | 15. (verre) | 160. (bouteille)

TAWNY (millésimé)
Une seule récolte, l'année figure sur l'étiquette. Vieillesse en barriques, mise en bouteilles 7 ans plus tard.

Messias
Colheita, 2003 | 14. (verre)

Barros
Colheita, 1984 | 109. (bouteille)

Kopke
Colheita, 1975 | 254. (bouteille)

TAWNY (édition limitée)
325^e anniversaire
Assemblage 10, 20, 30 et 40 ans

Taylor Fladgate | 88. (bouteille)

Avec l'âge, le porto rouge a tendance à se dépouiller jusqu'à en perdre totalement sa couleur, alors que les très vieux portos blancs prennent une robe rougeâtre.

Verre (60 ml) | Bouteille (750 ml)
Sauf mention contraire